MAUPERIER

MAUPERIER, La VIE de CHATEAU, AOC Castillon-Côtes de Bordeaux, Rouge, 2020

AOC Côtes de Bordeaux Castillon, Bordeaux, France

Goûtez à la VIE de CHATEAU avec MAUPERIER

PRÉSENTATION

"C'est la vie de château" ! Qui n'a pas entendu cette remarque lors d'un moment idyllique et inhabituel?
A MAUPERIER, chaque moment, que l'on soit dans les vignes, au chai ou autour de la table de la cuisine est toujours un instant privilégié.
Ajoutez à cela la petite quantité produite pour cette cuvée, alors que notre envie d'en consommer est grande, et vous comprendrez que chaque gorgée est appréciée particulièrement et chaque moment de dégustation ressenti comme un moment de plaisir intense bref, c'est la vie de château, quoi!

SITUATION

Les-Salles-de-Castillon, au Nord-Est de l'aire d'appellation Castillon – Côtes de Bordeaux. Les parcelles sont en situation de plateau, en partie haute et moyenne de coteau. Elles sont exposées en grande partie au Sud et quelques parcelles ont une légère exposition Nord.

TERROIR

Sols sablo-limoneux à limono-sableux profonds, sans éléments grossiers, devenant argileux en sous-sol, de type Brunisols, sur Molasses du Fronsadais : sables et argiles carbonatés, datant de l'oligocène inférieur. Ces sols, assez drainants en surface, et les argiles en sous-sol, assurent une alimentation hydrique modérée, propice à l'élaboration de vins rouges qualitatifs. Les parcelles sont sur un plateau en partie haute de coteau, entre 50 et 80 mètres d'altitude, avec une exposition dominante au Sud. La légère pente permet un bon écoulement latéral. Ce terroir est donc propice au Merlot. Son caractère moyennement tardif le rend intéressant dans un contexte de changement climatique. Ces cépages ont été plantés sur des porte-greffes très qualitatifs comme le Riparia ou le 101-14.

À LA VIGNE

Le vignoble est en Agriculture Biologique pour un tiers, en conversion bio pour le reste du domaine. Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.

VINIFICATION

Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins. Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux.

ÉLEVAGE

L'élevage de 18 mois se fait à 90% en cuve béton pour préserver au maximum la fraicheur du fruit et la minéralité et à 10% en fût pour amener de la profondeur et de la complexité.

MAUPERIER
1 Maupérier Sud, 33350 Les Salles de Castillon
Tel. +33664147028 - contact@mauperier.com
www.mauperier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CÉPAGES
Merlot 94%, Cabernet sauvignon 3%, Malbec 3%

15 % VOL.
OGM: Ce produit ne contient aucun OGM ou élément issu d'OGM.
Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES
Volume de production: 15000 bouteilles
Élevage en cuve: 12 mois
Élevage en fût: 12 mois

SERVICE
Prenez votre temps, vivez la VIE de CHATEAU et dégustez à 16°C!

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

DÉGUSTATION
Le vin est d'une couleur rouge rubis aux reflets cerise. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs (cassis, mûre), de fruits rouges murs (cerise) avec une jolie finesse et complexité sur les épices gourmandes. La bouche est à la fois dense et enveloppante, d'une belle tonicité avec une finale longue et enivrante sur des tanins fondus et délicats.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
Challenge des Terroirs Gironde Or, 17/03/2023

88/100
"Nez très engageant, très merlot, aux accents de burlat et de cassis, subtilement habillé d'épices. Tendre et onctueux en bouche, juteux et chaleureux en finale, on oublie sa puissance pour savourer son fruit immaculé. Les tanins, bien fondus, permettent de l'apprécier aujourd'hui ou attendre quelques années. Bon vin."
La Tulipe Rouge 2024

"LAUREAT dans la catégorie "Puissant et Etonnant""
Palmarès Castillon

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne Seduction							750	CMA01F		3760400950028	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	540	18	5	1,4	9	835	29,5	8,9	9,3*51,5*31	182*120*83
Palette universelle	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rangs	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
VMF	6	756	18	7	1,4	9	1159	29,5	8,9	9,3*51,5*31	182*120*103

MAUPERIER
1 Maupérier Sud, 33350 Les Salles de Castillon
Tel. +33664147028 - contact@mauperier.com
www.mauperier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.